

# 平成 22 年度 第 2 回目 富士市学校給食地場産品導入協議会 報告

日時：平成 22 年 10 月 25 日（月）14：00～

場所：富士市公設地方卸売市場会議室

文責：小櫛和子

会長挨拶（富士中央青果株式会社 社長 坂野友廣）

今年は、真夏の猛暑で、出荷量の大幅な減少や高温による品質低下に生産者は苦しめられ、消費者もまた、品不足や野菜の高騰で大変な年でした。この影響はまだ続きそうですが、産地が東北から関東以西に移行し、葉物から回復しつつあります。

この協議会も設立して 5 年がたち、成果が表れてきています。

内容

（平成 22 年度「国の学校給食への地場農畜産物拡大導入事業」の予算を活用した事業について）

## ① 中遠地域への視察と意見交換

日時：平成 22 年 11 月 17 日（水）8：30～18：00

日程：磐田市役所にて、「磐田市学校及び保育園給食地産地消推進協議会」との意見交換  
袋井市「どんどこあさば」（地産地消レストラン及び農産物販売所）の視察・食事  
袋井市「名倉メロン農場」（メロン農場、加工場）の視察・試食

事前に、視察参加者に先方の概要資料を送付し、前もって質問があれば集約して先方に伝えておくことで、限られた時間を有効に活用したい。せっかくの機会なので、交流することで富士市で取り入れられるものがあれば、参考にできるといい。

## ② 地域代表農家による出前授業

富士中央小学校 5 年生（10 月 8 日 開催済）

伝法小学校 2 年生（11 月 4 日）

大淵第一小学校 2 年生（11 月 16 日）

今泉小学校 2 年生（11 月後半）

富士南小学校 未定（12 月前半）

昨年度、協議会のモデル校である鷹岡小学校で行い、好評だったので、今年度は 5 校で開催することとなった。

今年度の講師は、昨年に引き続き かぶの生産者 半田氏と、新たにほうれん草の生産者 安藤氏にお願いした。

各学校で、4 時間目の授業の後、生産者の野菜を使用した給食を子ども達と一緒に味わう。

来年度は、国の事業は終了するので予算がない。しかし、食育の視点と地場の農産物利用拡大の観点から、とても有意義な事業なので、継続できる方向で考えていきたい。生産者にあまり負担がかからないよう、映像を利用（作成は富士農林が全面協力）するなど授業の仕方を工夫しながら、他の多くの生産者にも参加を呼び掛けていきたい。

### ③ 富士市食育推進モデル地区事業

親子料理教室	(3回)	小学生親子を対象に、地場産物を使用した料理教室
農業収穫体験	(1回)	大淵第二小学校で作った農作物を学校給食で利用
お茶を楽しむ会	(2回)	地元のお茶を料理に使った給食とお茶の入れ方・試飲
芋煮会	(1回)	地元の人も参加して、中野保育園での収穫体験と給食
農業収穫体験	(1回)	大淵幼稚園で、収穫体験と試食。学校給食の体験。
PTA 食育事業	(1回)	生徒が地場産物を使用した給食メニューの作成

今回は、お金があって色々な事業ができた。

幼稚園、保育園など 縮小しても今後も継続できる事業もあるが、予算がないと継続できないものもある。

### ④ 学校給食における地場農畜産物利用拡大事業として、11月に 伝法小学校・大淵第一小学校・今泉小学校の3校の給食で、地場産物を積極的に利用した結果の立証を数値を出して行う。

### ⑤ 学校給食展への参加・協力（平成23年1月22日・23日）

例年行われている富士市学校給食展（ロゼシアター展示室）において、給食展で使用するフードモデル（料理のレプリカ）購入資金の援助。

協議会での活動紹介コーナーで、パネル展示などで、今までの活動（大淵第一小学校の食育の取り組みなども含めて）を紹介する。

### 参加者からの発言

- ☆ この協議会ができて5年たち、学校給食での地場産物の利用がすすんで、良かったと思う。
- ☆ 今年の学校の研修授業が家庭科（通常は国語、算数、理科等の中心授業が多い）だったので、家庭科の先生も力が入って、栄養士とのTTの授業も協力してでき、とても有意義な取り組みになった。
- ☆ 初めのころは、学校側と納入業者の間でコミュニケーションがとれず、困ったこともあったが、この協議会ができたことでお互いの理解が進んできたと感じる。たとえば、この9月にほうれん草の注文を受けていたが、品物がなくて急きょ小松菜に換えてもらったが、スムーズにできた。納入業者も30軒ほどいるので、今後、業者間の意思統一にも一層努力していきたい。
- ☆ 今年の異常気象では、農家も大変ですが学校側のやりくりも大変と思う。納入業者もできるだけ協力していきます。

- ◇ 富士市にある障害者の学校でも、この協議会での情報が入り、地場の食材がもっと使えるといいと思うので、考えてほしい。
- ◇ 学校菜園が有効に活用されている学校とそうでない学校がある。
- ◇ 地域によっては地元の農家等の協力で色々な農業体験を実施しているところもあるが、協力者の子どもが卒業したり、学校長や担当教師の移動で継続できなくなったところもある。
- ◇ 今後、遊休地の活用の中で、学校で借りることもできるようになったので、農業委員会に相談してもらえればいいのかと思う。
- ◇ 富士宮市はセンター給食では、食材の仕入れは入札方式なので、地元で農産物があるのに、ニジマスなど特殊なものを除いて（他に競争相手がいない）、地元のものがなかなか使えないそうです。
- ◇ 先日の検討委員会の視察で、県外に出荷しているブロッコリーの生産者のところに行きました。せっかく良いものがあるので、地元の学校給食でも使いたいと思った。必要量がわかれば、来年の作付けで対応可能と聞いた。
- ◇ 天候により、大きく左右し、出荷時期の短いブロッコリーなどは、かなり対応が難しい。いくつかの農家の連携が必要になってくるし、急に出荷できない時のことも考えていかなければならない。
- ◇ この会も、「地産地消」から「地消地産」に前進していくことが期待でき、市場の存続が検討されている中、市場の優位性をアピールできるといい。

#### 市場からの農産物情報

- ◇ 果物は、花が咲く時期に異常気象だったので、かなり影響が出ている。みかんは裏年なので昨年との3割減の収穫（サイズは少し大き目になり予算的には2、3割高くなる）。りんごも2割減。柿は価格で5割高。
- ◇ 野菜は、過去にない猛暑で種がまけない状態だったので、地元産は2～4週間遅れている。特に地場のハネギは11月前半まで高値が続く。ほうれん草も台風と大雨で1回目に播いた種がダメだった。11月中旬ころには安定して収穫できてくる予定。
- ◇ 給食で多く使用する、玉ねぎ、ジャガイモ、人参も不作。人参は昨年との単価比で150%で、大根と共に11月～12月まで高値が続きそう。
- ◇ じゃがいもは、気候の影響で、高値だけでなく中心が空洞のものがでてきている。しかし収穫は終わっていて、来年4月までは現状のものを使用していくしかないの、理解してほしい。収穫自体も少ないので代替品もない。味や品質には問題ないので、空洞になったところはとって使ってほしい。
- ◇ 玉ねぎも4月まで、現状のものを使うしかない。それまで高値が続き、大変だと思う。品物が足りなければ輸入品を考えるが、なるべく国産品で対応していきたい。
- ◇ 韮山のミニトマトが入荷するようになったので、給食に使うことができるようになった。
- ◇ 里芋は、年内は地場で対応できるが、年明け以降は品薄になるので関東ものに移行するかもしれない。
- ◇ 細かいところは、事務所に連絡いただければ相談にのります。